Rok III. Sierpień 1922 rok № 8

SAD I PASIEKA

Z DZIAŁEM ROLNICZO-GOSPODARCZYM

MIESIĘCZNIK, POŚWIĘCONY SPRAWOM ZAKŁADANIA, ROZWOJU I PROWADZENIA SADÓW, PASIEK I ROLNICZO-GOSPODARCZYM.

Adres Redakcji i Administracji:
MIECHÓW (Sejmik powiatowy), województwo Kieleckie.

Składka członkowska T-wa Pszczelniczego wraz z prenumeratą pisma wynosi 1000 marek rocznie. Prenumerata rocznie — 600 marek.

T R E Ś Ć:

Główne zasady pszczelarskie.

Aby rój dał nam korzyści, a pszczelnictwo odpowiedni naszej pracy procent, musimy dać mu podstawy potem t. j. wykonać 10 zasad pszczelarskich, a mianowicie:

1) Siać rośliny miododajne, jako to: rolnicze, przemysłowe, lekarskie i ozdobne; sadzić drzewa tak szlachetne, jak i dzikie, zachęcać do tego innych, tem powiększymy wydajność pasiek. Jeżeli pszczelnictwo chcemy prowadzić na wyższą skalę musimy wybierać miejscowości obfitującę w rośliny miododajne.

2) Dobry jest tylko ul, ramowy nadstawkowy (magazynowy), albo bezdenek, lub nawet kuszka nadstawkowa.

3) Miejmy w ulach matki dobre i nie starsze nad 3 lata. Od dobrej matki zależy dobry rozwój roja.

4) Utrzymujmy roje, silne, gdyż tylko od takich możemy

osiągnąć korzyści. Lepiej jest mieć mniej rojów, a silnych, jak dużo, a słabych.

5) Pamiętajmy, że główny wziętek trwa 2—3 tygodnie, zatem aby w tym czasie w ulach nie brakło miejsca na skład miodu. Wyzyskać odpowiedni czas na dodawanie ramek, założenia kraty ogrodowej i danie nadstawek.

6) Prowadząc czynności około pszczół, nie używajmy dużo dymu, bo im to szkodzi i ma duży wpływ na ich zdrowie, rozwój i chęć do pracy, pszczół oszczędzajmy, nie gniećmy ich i nie kaleczmy i unikajmy tego co je rozdrażnia.

7) Na zimę zostawiajmy pszczołom 6—9 plastrów nie starej pszczelej wosczyny, stosownie do siły roju i systemu ula, a w nich nie mniej nad 14—16 kgl. miodu krytego.

8) Ule stawiajmy wylotami na wschód najmniej w 8—10 krokach jeden od drugiego, a stawiajmy je w słońcu, nie tyle bowiem szkodzi pszczołom upał letni, ile ma dodatniego wpływa na rozwój pnia słońce, zwłaszcza wczesną wiosną.

9) Syćmy miody pitne, a wtedy dochody od pszczół, zwiększyć możemy dwukrotnie.

10) Hodujmy pszczoły ras obcych, krzyżowanych i ulepszanych przez dobór, bo takie dają więcej miodu. Trzymajmy się postępu i uczmy się go na specjalnych zjazdach pszczelarskich; w towarzystwach pszczelniczych, w sekcjach pszczelniczo-ogrodniczych przy Kółkach Rolniczych, na kursach i odczytach, a także z książek i pism.

J. Piwowarski.

Znajomość i określanie owoców.

(„Z Ogrodnika").

Do Tow. Ogr. Warsz. corocznie zwraca się wiele osób o określenie nazw właściwych dla owoców posiadanych w sadach.

Wśród owoców takich znajdują się często odmiany małoznane, dorodne i smaczne, posiadające wiele zalet hodow-

lanych. Takie nadawałyby się do rozpowszechnienia w sadach naszych.

Lecz nietylko owoce dorodne i smaczne mówią wszystko o odmianie. Niezbędnemi są też wiadomości dokładne o samem drzewie, jego wzroście, wytrzymałości na mrozy, płodności i wymaganiach co do gleby. Pytający jednak, a również i określający odmiany, najczęściej poprzestaje na samem określeniu nazwy owocu, nie dbając o wszelkie inne wiadomości o danej odmianie. Po paru latach zapomina o wszystkiem, i ten osobliwy nieraz owoc znów bywa nadsyłany do określenia. Tak w kółko. Historja ta powtarza się dosyć często.

Pracę tę należałoby co najrychlej uporządkować i nadal prowadzić według programu z góry nakreślonego, gdyż tą drogą niejedną odmianę dobrą, oddawna zapomnianą, możnaby wydostać na jaw i rozpowszechniać.

Mój projekt jest taki: odmiana przysłana do określenia, wyróżniająca się zaletami, powinna być przedewszystkiem określona, zaksięgowana w księdze specjalnie na ten cel zaprowadzonej i opatrzona liczbą porządkową. Zdjęcie podobizny z owocu całego, w położeniach różnych, oraz w przekrojach podłużnym i poprzecznym, ułatwiłoby rozpoznanie odmiany. Niezależnie od tego należy sporządzić opis szczegółowy i możliwie dokładny owocu, drzewa, gleby i warunków w jakich odmiana się znajdowała.

Drzewo w sadzie, z którego owoc był nadesłany, również powinno być opatrzone liczbą i znakiem z księgi obserwacyjnej i powinno podlegać obserwacji stałej. I tak: wzrost, a głównie owocowanie i zalety hodowlane powinny być stale notowane. W ten sposób po latach kilku nagromadzą się materjały co do zalet lub wad odmiany wziętej pod obserwację. Prowadzenie notatek z obserwacji należy powierzyć owocarzom, znającym odmiany dokładnie.

Drugą rzeczą, niezmiernie ważną, jest rozpowszechnianie znajomości owoców. To dałoby się uskutecznić drogą pokazów.

Pokazy owoców należałoby urządzać stale i corocznie;

na nich owocarze winni dawać objaśnienia co do odmian, wytrzymałości ich na mrozy, co do wzrostu, płodności i smaku owoców. W ten sposob miłośnicy owocarstwa mieliby możność poznawania odmian.

Zdolność utrwalenia w pamięci cech i znamion właściwych odmianom poszczególnym jest dosyć trudną. Studjować pomologję i budzić zamiłowanie do niej mogą tylko pomologowie oddani tej nauce i znający swój przedmiot. By umieć rozpoznawać odmiany należy stale ćwiczyć się i korzystać z każdej sposobności. Wiele odmian wskutek złej hodowli i pielęgnowania niewłaściwego, nie owocuje corocznie, takie trudniej jest rozpoznawać i zapamiętać ich cechy.

Nauczanie pomologji zwłaszcza owoców letnich, u których okres dojrzewania trwa stosunkowo krótko, przedstawia trudności duże, Często też odmiany jesienne i zimowe w różnych warunkach zmieniają kształty, a i zabarwienie skórki oraz występowanie rumieńca jaskrawszego lub bledszego bywa rozmaite. Zdarzało się nieraz, zwłaszcza na wystawach i pokazach, że znawcy, uchodzący za specjalistów pierwszorzędnych, względem zmienionym owoców bywali w błąd wprowadzeni.

Rozpoznawania odmian mogliby nauczać przedewszystkiem profesorowie, wykładający pomologję w szkołach i kierownicy pokazów Ci mogą najłatwiej wyłożyć systematycznie wszelkie dane o odmianie opisywanej i pokazać znamienne cechy takowej.

Instruktorzy ogrodnictwa, znający owocarstwo dokładnie, jak również rozwój drzew, owocowanie i same owoce, w różnych glebach i warunkach, też mogliby uczyć rozpoznawania odmian.

Podobizny barwne, rysunki, modele i opisy szczegółowe, jeżeli są odtworzone dobrze z okazów typowych, przyczynić się mogą w stopniu dużym do szerzenia nauki pomologji, ale jej nie dają w zupełności.

Tylko badania ciągłe i ścisłe wzrostu drzew, rozrostu owoców, cech wewnętrznych, w szczególności wewnętrznych, jak np. smaku, najbardziej przyczyniają się do zapamiętania odmian.

Przy rozpoznawaniu owoców należy zwracać głównie uwagę na:

1) Ogonki, ich długość, grubość, kształty i zabarwienie.

2) Dołek, w jakim ogonek jest osadzony, jego kształty i zabarwienie.

3) Kielichy, działki kielichowe, zagłębienie czyli jamkę, jej kształt i zabarwienie.

4) Skórkę, jej zabarwienie, rumieńce, nalot, powłokę, ordzawienie, plamki, smużki, gwiazdeczki, kropki, punkciki, znamiona, brodawki, połysk, aromat i znaki szczególne.

5) Przekroje, podłużny od ogonka przez oś do kielicha i poprzeczny, w miejscu najszerszem.

6) Gniazdo nasienne, jego kształty, rozłożenie i wielkość komór. Wiązki włókno-naczynne otaczające gniazdo i ich zabarwienie oraz znaki szczególne.

7) Mięsiwo, jego barwę, skład, soczystość, smak i aromaty.

8) Drzewo, jego wielkość, ukorzenienie, pień, kształty korony, układ gałęzi, gałązek i pędów. Zabarwienie kory na pędach i gałązkach młodych, oraz pączków i oczek.

9) Liście, ich wielkość, kształy, wyzębienie, układ wiązek włóknonaczynnych czyli nerwów w blaszce liściowej, powierzchnię gładką lub omszoną, ogonki liściowe, ich długość, grubość i zabarwienie.

10) Kwiaty, układ kwiatostanów, wielkość kwiatów, zabarwienie płatków, pylników i słupków.

Z powyższego wynika, że rozpoznawanie odmian jest tylko wtedy trudnem, gdy odmiany są do siebie bardzo podobne. Przy badaniu bliższem zawsze jednak dają się odnaleźć, bądź to na owocu, bądź na drzewie cechy i znamiona stałe, zawsze na danych odmianach występujące.

Do określania odmian należy wybierać owoce kształtne, z ogonkami, w wielkościach różnych i o zabarwieniu różnem, t. j. z rumieńcem jaskrawszym, bledszym, a nawet i bez rumieńca.

J. Maciejewski.



Wewnętrzna ciepłota ciała pszczoły.

Ogólnie uważa się pszczołę jako owad za stworzenie mające krew zimną. Dzierżon sam orzekł w roku 1897 na zjeździe pszczelarzy w Wiesbadenie tak: „Pojedyńcza pszczoła jest zwierzęciem zimnokrwistem. Wewnętrzna ciepłota pnia wytwarza się częścią chemicznie przez mocne spożywanie pokarmu i przez oddychanie pszczół, częścią mechanicznie przez pewne poruszanie skrzydełek, wskutek czego tarcie powstaje. Gdyby pszczoła jaką własną ciepłotę posiadała, to musiałaby ta ciepłota pewien stopień ciepła wykazywać; tego pewnego stopna ciepła u niej szuka się jednak napróżno. Dowodem tego jest ta okoliczność, że pszczoła przy niższej temperaturz aniżeli 12° C. staje się niezdatną do lotu. Nie posiada ona też żadnego sposobu, aby zapobiec ulatnianiu się z pnia zabranej ciepłocie". (Tak czytamy w nr. 18 pisma „Nördlinger Bienezaitung" z 1897 r.)

Że się Dzierżon w swem orzeczeniu mylił, łatwo wykazać można, choćby tylko takiem wnioskowaniem: Ponieważ pszczoła krzepnie przy obniżeniu się temperatury po za 12° C. jest dowodem, iż posiada pewien stopień własnej ciepłoty. Gdyby była stworzeniem o krwi zimnej, mogłaby przecież latać i żyć przy daleko niższej temperaturze. Takie przypuszczenie jest jednak tylko domysłem polegającem na prostem rozumowaniu i w rzeczywistości niczego ono nie dowodzi. Do stanowczego rozstrzygnięcia pytania, czy pszczoła ma krew zimną czy ciepłą, potrzebne są niezbite dowody, i takie podaje nam, o ile piszącemu wiadomo, tylko dwóch wybitnych pszczelarzy, a tymi są: Dr T. Ciesielski, profesor uniwersytetu lwowskiego i F. Dickel, nauczyciel w Darmstadt. Obydwaj podejmowali, każdy w inny sposób próby, które stanowczo wykazały, że pszczoła należy do stworzeń ciepłokrwistych, czyli że posiada krew ciepłą.

Prof. Dr. T. Ciesielski opisuje próby w swem dziele: „Bartnictwo, I. Przyroda pszczół" na str. 157 tak: „Ażeby się o temperaturze wewnętrznej ciała pszczół przekonać, zgar-

niałem z kłębu pszczół, zimujących na poderzniętej tak wysoko wosczynie, że część ich wisiała pod nią, nagle garść pszczół wtedy, gdy temperatura w kłębie była normalną, to jest od 10 do 12^0 C., miażdżyłem je szybko w moździerzu poprzednio w wodzie do 20^0 C. ogrzanym i przekonałem się, że miazga te miała 28^0 do 30^0 C., z czego wynika, że temperatura wewnętrzna zabranych pszczół musiała być wyższą jak 10^0 C., a nawet wyższą jak 20^0 C., skoro w moździeżu do tej temperatury ogrzanym masa rozmiażdżonych pszczół do 30^0 C. dochodziła.

Doświadczenie to uczy nas, że pszczoła nie ma krwi zimnej, jak to powszechnie w dziełach pszczelniczych utrzymują, lecz przeciwnie, że pszczoła ma krew ciepłą, niezawodnie więcej niż 30^{0}C. wynoszącą".

To twierdzenie Dr. T. Ciesielskiego zaczepili w roku 1886 ks. dr. Wartenberg i ks. Stagraczyński w wydawanym wòwczas przez ks. Stagraczyńskiego „Pasieczniku". Zaczepka ta polegająca na niczem nie uzasadnionych domysłach, sprzeciwiających się nawet prostej logice, była całkiem bezskuteczną, bo twierdzenia Dr. Ciesielskiego nie mogła obniżyć ani zbić. Zaczepkę tę warto, aby i tu choć w części przytoczyć, celem wykazania jej niedorzeczności. Pomiędzy innemi wywodami pisali oni tak: „Pozostaje nam jeszcze wspomnieć o doświadczeniu Dr. C. Rozgrzawszy moździeż do 20^0 C., miażdżył w nim pszczoły brane z kłębu zimowego o normalnej temperaturze 10^0 do 12^{0}C., miazga roztartych pszczół miewała 28^0 do 30^0 C. — Z tego Dr. C. czyni wniosek, że ciepłota wewnętrzna pszczół powinna być nie tylko wyższa nad 10^0 C., lecz nawet nad 20^0 C. Ten wniosek zdaje się niczem nie usprawiedliwiony. — Pominąwszy, że przez miażdżenie, tarcie moździeża ogrzanego do 20^0 C. musiało się udzielić pszczołom startym; a jeżeli te nadto miały temperaturę grona zimowego na 10_0 do 12^0 C.: tedy razem wszystka ciepłota już wynosiłaby 30 do 32^0 C. Skądżeż więc można przypuszczać. że nie 10^0 C., lecz 20^0 C. i więcej ciepłoty pszczoły w sobie miećby powinny?"

Taki zarzut upada sam przez siebie, co przecież każdy z łatwością zrozumie.

Dr. Ciesielski natomiast nie zadowolnił się tą jedną próbą, ale badał rzecz i w inny sposób, jak to na innem miejscu w swem dziele podaje, pisząc (str. 160) tak:

„Po wielu daremnych próbach udało mi się wreszcie wyszukać zręcznego mechanika, mianowicie p. C. Gerhardt w Bonn, który przyrządził mi maleńki, a przytem zupełnie dokładny termometr rtęciowy, zapomocą którego można temperaturę poszczególnej pszczoły badać. Termometr ten jest tak maleńki, że po rozcięciu tułowia lub odwłoka zabitej pszczoły wygodnie się w nim główka mieści i pokazuje stopnie ciepłoty z możliwą ścisłością. Przy badaniach tych należy tylko tę ostrożność zachować, aby poprzednio maleńką kulkę termometru ogrzać w palcach blizko do tej ciepłoty jakiej się w odnośnej pszczoły wnętrzu spodziewamy, gdyż inaczej małe ciało pszczoły nie zdoła rtęci w kulce termometru się znachodzącej do tej ciepłoty rozgrzać, jaką samo posiadało, i z tego powodu termometr zawsze niższą ciepłowskazywać będzie, jak ta która, którą ciało pszczoły przed umieszczeniem znacznie zimniejszej kulki termometru miało.

Wielostronne badania ciała pszczół i czerwiu wykazały, że pszczoły rzeczywiście mają ciepłotę wnętrza ciała stale dochodzącą do 35° C., i to tak pszczoły spokojnie zimujące w kłębie, okazującym tylko 10 do 12°C. ciepłoty, jako też pszczoły swobodnie latające. Dodam, że najpewniej jest badać temperaturę wnętrza pszczoły w tułowiu czyli piersiach, gdyż w odwłoku pszczół bywa temperatura niekiedy nieco niższa, a mianowicie gdy pszczoła napije się wody lub miodu mającego niższą temperaturę. I tak u pszczół wracających z pożytku w dniu, w którym ciepłota wynosiła 13°C. w cieniu, była temperatura w tułowiu około 35° C., w odwłoku zaś miodem obszanym 25° C. Dalej, że gdy ciepłota wnętrza ciała obniży się u poszczególnej pszczoły przy ochłodzeniu poniżej 35° C., to pszczoła taka traci w miarę obniżania się ciepłoty coraz bardziej ruchliwość swych członków; gdy obniżenie to ciepłoty trwa przez czas niezbyt długi, to taka skrzepła i zdrętwiała pszczoła może po ogrzaniu przyjść napowrót do siebie; gdy zaś obniżenie ciepłoty trwa czas dłuższy, wtedy pszczoła zupełnie zamiera.

•

„Z tego pokazuje się, że ciepłota ciała pszczoły nie stosuje się do ciepła otaczającego ją powietrza tak, jak u innych owadów i zwierząt, o tak zwanej zimnej krwi, lecz jest stałą i że z obniżeniem tej ciepłoty stałej pszczoła na żywotności swej traci".

Przytoczyłem tu całe te ustępy opisu badań Dr. Ciesielskiego, aby wykazać, jak dokładnie badania swe przeprowadzał. To daje nam też tę pewność, że nie mylił się w swem twierdzeniu, że pszczoła ma krew ciepłą.

Przejdźmy teraz do badań dokonanych przez Dickla, który na zupełnie innej drodze je przeprowadził, a do takiego samego doszedł przekonania.

Dosłownie opisu jego przytoczyć nie mogę, ponieważ nie przypominam sobie już, gdzie opis jego przed kilku laty czytałem. Pamiętam tylko tyle, że Dickel badał ciepłotę ciała pszczoły tak: Zestawiwszy kószkę z pszczołami na bok, oczyścił dokładnie dennicę, na której kószka ta stała. Na dennicę położył termometr normalny i gdy ten wykazywał stale 20° C. ciepła, zgarnął z pomiędzy plastrów kószki na dennicę pewną ilość pszczół. Z początku rozbiegły się one, a kilka z nich uleciało napowrót w kószkę: Ruchy pozostałych na dennicy pszczół stawały się pod wpływem mocno obniżonej temperatury powietrza coraz powolniejsze. Zgarnął je tedy piórem na kawałeczek suchej wosczyny. Tak zebrał w kupkę 48 pszczółek. Kiedy się już zupełnie uspokoiły, siedząc zbite w tej kupce, wsunął ostrożnie pomiędzy nie ile możności w sam środek kulkę z rtęcią termometra, a po kwadransie oczekiwania podniosła się rtęć w termometrze do 27° C. Jak tylko kilka pszczółek z tej kupki na bok się usunęło, że kulki termometra nie okrywały, rtęć opadała niżej. Ale gdy pszczoły na kulkę zgarnął, że ją przez chwilkę znów okryły, podniosła się rtęć znowu aż do 27° C. To trwało przez blisko pół godziny. Dickel badania te częściej powtarzał, przyczem się wykazało, że gdy większa ilość pszczół kulkę rtęci okrywała, to rtęć w termometrze nawet do 30° C. się podnosiła.

Badania obydwóch badaczy do jednego doszły wyniku,

chociaż na różny sposób przeprowadzone. To też sądzę, że napewno twierdzić można, że pszczoła ma ciepłą krew, a stąd też dziwić się nie można, że przerwa i najostrzejszą zimę, choć w niekoniecznie dość ciepłym ulu, byle jej potrzebnej żywności nie zabrakło.

A. Chełmiński.

ROZMAITOŚCI.

Suszenie jarzyn i owoców.

Suszenie jarzyn (z jarzyn suszy się groszek, marchew, pietruszkę, selery, koper, pory i kapusta) i owoców jest najlepszym i najwygodniejszym sposobem przechowania ich, gdyż można je przetrzymać nawet i lat kilka. Można w piecu po chlebie, albo rurze, albo i na ciepłej kuchni ususzyć owoce, kładąc je na blachy, wyścielone papierem, albo na t. zw. „lasach". Lasy są to ramy czworograniaste, zbite z 4 listew, na które przybija się gładkie, równe pręty leszczyny, albo łoziny lub wierzby, a przybija się dość gęsto, aby owoc między prętami nie wypadał. Ramy można zamiast wierzby obciągać organtyną, albo rzadką materją, a pod spodem przybija się na rogach klocki 3 do 4 cm. wysokości, aby (dla zaoszczędzenia miejsca) można poskładać jedne lasy nad drugiemi. Susząc w ten sposób, należy lasy często przemieniać, t. j. dawać spód na wierzch i tp., aby owoce rowno się suszyły. Na lasach tych rozkłada się wiśnie, czereśnie, borówki, śliwki i tp., w ten sposób, aby leżąc obok siebie nie dotykały się, a więc i jedna warstwa owocu na drugiej nie spoczywała. Jeżeli na lasach jest za gęsto owocu, to wtedy schnie nierównomiernie. Koniecznem jest częste obracanie owoców drewnianym widelcem, albo zamieszanie nową, czystą łyżką. Należy także unikać dotykania owoców rękami. Susząc owoce w letnim piecu, albo rurze, należy zostawić drzwiczki niedomknię te na 2—3 palce, a to dla przewiewu powietrza. W tym celu w tę szparę wkłada się kawałek trzaski, by się drzwiczki same nie domykały. W szczelnie zamkiętym piecu, czy też rurze owoc się raczej upiecze, niż ususzy. Owoce dosusza się po kilka razy. Wiśnie, czereśnie suszy się wraz z ogonkami. Ususzone czereśnie, wiśnie, borówki i śliwki, po wyjęciu z pieca czy też z rury, należy szybko ochłodzić na powietrzu, gdyż przez to nabierają one ładnego wyglądu. Przez jakiś czas przesusza się je w suchem a przewiewnem miejscu, poczem przechowuje w suchej spiżarni albo na strychu. Suszone owoce po opłukaniu w letniej wodzie należy dzień przed gotowaniem zalać taką tylko ilością wody, by owoc był nią pokryty. Na drugi dzień dodaje się cukru, albo miodu do smaku, stawia na kuchni i na wolnym ogniu gotuje pod pokryciem

Soki owocowe.

Na sok najodpowiedniejsze są owoce dojrzałe. Używa się soku z surowych owoców wyciśniętego, albo rozgrzewa się owoce. Gdy sok puszcza przeciera się przez sito. Następnie należy sok zostawić na jeden dzień, aby się ustał, potem dopiero zlać go do flaszki i gotować w parze, podobnie jak powidełka. Gotuje się licząc od zagotowania

30 minut. Gotując w zwykłych flaszkach, nie korkuje się ich mocno aby powietrze mogło ujść, korki nitką przewiązuje lekko i dopiero później mocno korek zabija się i uszczelnia. Pozostałą miazgę słodzi się i zaraz spożywa. Na sok nadają się maliny, ożyny, borówki, jarzębina, poziomki i bez. Z soków w ten sposób sporządzonych, można też, gdy cukier będzie, zrobić galarety.

J. Albinowska.

Przygotowywanie gruszek do przechowywania.

Gruszki we Francji przygotowują do przechowania w składach przez wypocenie między wełnianemi materjami przez 3 do 4 tygodni. W tym celu kładą na kocu wełnianym warstwę gruszek, na to kładą koc, poczem drugą warstwę i t. d., aż do nagromadzenia znacznych ilości owocu. W Ameryce składają owoc w płytkie szuflady wysłane wełniakiem, i nakrywają je koszem, aż do czasu gdy się owoc wypoci, poczem przenoszą owoc w miejsce chłodne.

Ile waży plaster miodu.

Cały plaster w ramce Lewickiego (warszawskiej), jeżeli jest zapełniony miodem szytym (zasklepionym) z obu stron, zawiera 8 funtów miodu. Górna połowa, jako grubsza, zawiera 5 funt. Pierwsze cztery cale od góry ramki = 3 funty, następne cztery cale 2 funty. Miód nieszyty liczymy za połowę miodu szytego. Ściślej obliczyć możemy, zmierzywszy powierzchnię plastra, zajętego miodem szytym, ile zajmuje cali kwadratowych. 1 cal kwadratowy, zajęty z obu stron miodem szytym, ma miodu 1.75 łutów.

Nowy doktór honorowy pszczelnictwa.

Dwaj znawcy pszczelnictwa, ksiądz Dzierżon i nauczyciel Kramer, piastowali godność doktorów honorowych, która im przyznana była z uwagi na ich naukowe prace na polu pszczelnictwa. Obecnie fakultet filozoficzny uniwersytetu w Jenie zamianował Ferdynanda Gerstunga, pastora w Ossmanstadt w Turyngji, szeroko znanego badacza pszczół i praktycznego pszczelarza, doktorem honorowym, a nam dał trzeciego doktora pszczelnictwa.

Przechowywanie kwiatów ciętych.

W celu przechowywania kwiatów ciętych przez czas dłuższy stosują, we Francji wodę, do której dodają kawałek cukru. Wyniki dodatnie nie są jednak u wszystkich roślin jednakowe i tak: bez, lilje i muszkatele więdną w wodzie ocukrzonej prędzej, aniżeli w czystej. Za to: goździki, róże, złocienie w wodzie ocukrzonej przechowują się trzy razy dłużej aniżeli w wodzie czystej. Stosunek % cukru musi być dla każdej rośliny inny. I tak: goździki zachowały świeżość najdłużej w roztworze 10—15%, róże w 7—10%, złocienie w 15—17% zawartości cukru.

Pączki kwiatowe roślin rozwijają się przeciętnie o wiele wcześniej; tracą jednak wyrazistość zabarwienia.

Korzyści z uprawy słonecznika.

Dobrze namjest znany słonecznik, roślina ta zwracająca się ku słońcu, skąd też pochodzi jej nazwa, natomiast nie zapoznajemy korzyści, jakich nam ona dostarcza; zachodu uprawa słonecznika nie wymaga wielkiego

Przedewszystkiem słonecznik, rzucony na bagnowate miejsce, osusza je, wtrzymuje szerzenie się wyziewów niezdrowych i przygotowuje ziemię do uprawy, tak wykazały doświadczenie, poczynione wedle doniesienia zagranicznego w Ameryce, Rosji, Belgji i t. d.

Następnie jest ochroną przeciw szkodom, wyrządzanym przez myszy polne; kwiat słonecznika dostarcza pyłku i miodu pszczołom, chociaż dawniej pszczelarze obawiali się przez to ciemniejszego zabarwienia miodu; ziarnka, odpowiednio wyciśnięte dają oliwę jadalną, zaś wytłoki służą za pokarm krowom, kozom, a suche ziarnka w zimie chętnie spożywa drób; w końcu łodyga może służyć tak za pokarm dla inwentarza w świeżym stanie, jak i na opał w stanie suchym.

Wartałoby zająć się uprawą tej rośliny, a szczególnie na miejscach bagnistych, ku słońcu zwróconych.

F. Wojtyłko.

Małopolskie Towarzystwo Ogrodnicze we Lwowie.

Zawiadamia swoich członków i miłośników ogrodnictwa, iż w pierwszej połowie listopada b. r. urządzi we Lwowie wystawę Chryzantem i innych roślin i produktów ogrodniczych. Przy tej sposobności, celem zachęcenia do hodowli roślin pokojowych, odbędzie się wystawa i premiowanie najpiękniejszych roślin pokojowych, wyhodowanych przez miłośników ogrodnictwa. W wystawie mogą wziąść udział nie tylko członkowie Towarzystwa, ale również miłośnicy ogrodnictwa.

Zgłaszać należy się do Małop. Tow. Ogrodn. Lwów, Kopernika 20

O przedrukowanie uprasza się wszystkie pisma w Polsce.

ZARZĄD KOŁA BYŁYCH SŁUCHACZY WYŻSZEJ SZKOŁY OGRODNICZEJ przy Polskim Zawodowym Związku Rolników i Leśników z wyższem wykształceniem w Warszawie, wybrany na Zjeździe tegoż Koła w dniu 15 stycznia r. 1922, uruchomił biuro Pośrednictwa Pracy w lokalu Związku Bracka 5, gdzie przyjmuje wszelkie zgłoszenia o posadach listownie lub osobiście we wtorki i czwartki od godz. 4½ do 5½ pp.

DZIAŁ ROLNICZO-GOSPODARCZY.

Sprawy rolnicze w pow. Miechowskim.

Wielce pożyteczną, a i pouczającą zarazem rzeczą było zapoczątkowane przez nasz Sejmik pow. umieszczanie sprawozdań ze swej działalności, choćby nawet w urzędowej prasie. Nie wiem z jakiego powodu rzeczy tej zaniechano. Płatnik podatków powiatowych, ciekawy jak jego pieniądzmi gospodarują nie ma możności kontroli bezpośredniej i nie ma sposobności oceny czy złemu, czy dobremu celowi jego fundusz podatkowy służy. To też nie znając całokształtu pracy Sejmiku, ogranicze się wyłącznie do dziedziny rolniczej. Wszem wogóle i każdemu z osobna wiadomo jest, że lwią

część budżetu dochodowego stanowią podatki gruntowe, a ponieważ Sejmik powiatowy w 1921 roku posiadał około 30 miljonów marek w swym rozporządzeniu, przeto z górą 20 miljonów pochodzi od rolników. Logicznie sądząc, wnioskować można, że gospodarka Sejmiku tak będzie prowadzoną, że na potrzeby rolnicze conajmniej trzecia część budżetu poświęconą będzie.

Tymczasem inaczej się stało, bo poza kwotą pięciu miljonów marek, przeznaczonych na szkołę rolniczą (która to kwota napewno leży gdzieś i traci na wartości z biegiem czasu), wyasygnowano aż (dziwcie się narody kulturalne) 420 tysięcy marek na cele rolnicze w powiecie, do podziału między Okręgowy Związek Kółek Rolniczych i Towarzystwo Rolnicze.

I cóż za dwieście dziesięć tysięcy mk. dziś zrobić może każda z instytucji rolniczych w ciągu roku? Wszak to nie wystarczy na kwartał na utrzymanie instruktora, nie mówiąc już o innych potrzebach, których się u nas nasuwa tysiące, chcąc jako tako rolnictwo podtrzymać i udoskonalać. Trzeba albo zupełnego nie zdawania sobie sprawy z ważności produkcji rolnej, albo nieskończenie złej woli w stosunku do potrzeb rolniczych, aby coś tak śmiesznie znikomego uchwalić na pracę rolniczą w powiecie wybitnie rolniczym, w powiecie — śpirzchu zbożowym całej Polski.

Przypuszczam, że rolnicy, zasiadający w Sejmiku powiatowym, nie dadzą się sprowadzić z właściwej drogi i przy uchwalaniu budżetu na rok 1922 nie pozwolą upośledzać rolnictwa, nie pozwolą spychać go na ostatni plan, lecz przychylą się do wniosków w tej sprawie, przedłożonych do Sejmiku przez organizacje rolnicze jako to: Związek Kółek Rolniczych i inne.

T. Karkowski.

Pierwsza czynność z rolą po sprzęcie zbóż.

Rolnik rozumiejący doniosłość i znaczenie uprawy roli nie zapomina o pierwszej czynności po sprzęcie zboża

Tą czynnością jest jaknajszybsze pokładanie ścierni po sprzęcie. Zamierzając siać w jesieni jakąś roślinę po kłosowych jest rzeczą nieodzowną robić jaknajwcześniej pokład ścierni, przez który rola zatrzymuje dużo wilgoci, dla tych roślin, które mają następować po zebranych.

Drugą stroną dodatnią przy pokładzie jest niszczenie chwastów, które znasienia powschodzą. Mamy też dużo przonaku w zbożach i z nim musimy walczyć aby posiane zboże nie pogłuszył. Ponieważ dużo zboża pozostało się na ziemi, przez osypanie, przeto robiąc pokład, zmusimy nasiona do kiełkowania, które wraz z przonakiem przez przyoranie dadzą roli pewną część próchnicy. A więc rola będzie zasobniejsza w te składniki które to rokują o urodzaju. Przy pokładaniu ściernisk można uskuteczniać i wapnowanie roli, o ile rola jest uboga w wapno używając na 1 mórg około 10 korcy, zależnie od ziemi.

Z wapnowaniem trzeba być ostrożnym, gdyż nadmiar wapna wpływa na spalanie próchnicy w ziemi i na szybsz_ rozkład nawozów mineralnych, znajdujących się w ziemi, lub gdy je będziemy dodawać (nawozy sztuczne).

Przy wczesnem pokładzie ściernisk powinno się podnieść zasoby roślinami motylkowemi, siejąc je na nawóz.

Można też wykorzystać ziemię przez siew rzepy, która to przy wilgotnej jesieni da z 1 morga około 60 korcy.

Rzepę ścierniskową sieje się rzędowo i rzutowo. Rzędowo nasienia wychodzi na 1 mórg $3^1/_2$ funta, rzutowo 5 funtów. Jeżeli rzepa jest posiana rzędowo to pieli się pielnikiem konno lub ręcznie. Kiedy powschodzi należy ją pobronować w poprzek, aby ją przerzedzić i część chwastu zniszczyć, nie obawiając się zniszczenia rzepy. Siejąc rzędowo, rzeba zastosować 30 centimetrowe odstępy rzędów, a w rzędzie 15 cent.

Jeżeli po sprzęcie kłosowych, pszenicy, żyta i jęczmienia, przychodzą okopowe, to można zasiać rzepiku letniego, który do zimy jeszcze dojrzeje i da nam ziarno na olej.

A i pszczoły będą miały korzyści z kwitnącego rzepiku.

Nie trzeba też zapominać, o białej gorczycy i łubinie, które na lżejszej ziemi dadzą dużo zielonej masy bogatej w azot. O tych roślinach tak pożytecznych powinien rolnik pamiętać i na siew późniejszy ich mieć, jako poplony, jeżeli nie siewa wśród plonów.

A. Dzierżawski
Instruktor rolny.

Komasacja (scalenie) i meljoracja gruntów.

Doświadczeni rolnicy różnych używają sposobów by podnieść wydajność ziemi; jednym z tych to komasacja i meljoracja.

W naszem państwie są gospodarstwa wiejskie mające ziemie porozrzucane często w kilkunastu kawałkach. wskutek czego praca rolna pochłania dużo czasu, trudu, wytwarza niepotrzebnie sporyi procesy.

Gdyby takie gospodarstwo zamiast składać się z różnych większych i mniejszych kawałków pola, zajęło jedną przestrzeń, obejmującą w powierzchni tyle, ile wynoszą wszystkie poszczególne kawałki gruntu razem, wtedy to właściciel tejże posiadłości prędzej i szybciej wykonałby pracę w polu, nadto zapobiegłoby się; worywanie się w grunt sąsiada, oraz wyrządzanie szkód polnych różnego rodzaju.

Do tego celu zdąża komasacja i byłoby do życzenia, by rolnicy posiadający porozrzucane grunta w różnych miejscach, przeprowadzili komasację gruntów z całą energją.

Sprawa komasacji jest obszernie i szczegółowo omówioną w 80 artykułach Rozporządzenia Prezesa Głównego Urzędu Ziemskiego z dnia 19 maja 1920 r. w przedmiocie scalenia gruntów na obszarze b. zaboru rosyjskiego, a zamieszczonych w № 137 do 140 Monitora Polskiego z dnia 21, 22, 23 i 24 czerwca 1920 roku.

Dziennik Urzędowy „Monitor Polski“ można przeglądną w każdym Urzędzie, nadto należy zasięgnąć zdania co do skutecznego przeprowadzenia komasacji u Komisarza Ziemskiego.

Poznańskie i Pomorskie ziemie są od dawna skomasowane, częściowo zaś odbywa się komasacja w Małopolsce.

Meljoracja jest drugim sposobem podniesienia wartości ziemi i poprawienia jej jakości.

Polega ona głównie, na nawodnieniu suchej ziemi za pomocą sztucznych kanałów lub odwadniania ziemi przez drenowanie.

Następnie co do jakości gruntu, poddajemy roli zwykłe sztuczne nawozy, komposty, obrabiamy rolę starannie i wsiewamy szlachetne zboża lub nasiona roślin lekarskich.

Wydatki poczynione w gruncie skomasowanym i poddanym meljoracji opłacą się nam sowicie, bo ziemia wyda obfity plon.

F. Wojtyłko.

Pszczelarze!

Popierajcie swoją organizacje i zapisujcie się na członków Towarzysłw Pszczelniczych. Składka roczna wynosi 1000 mk. Czytajcie pismo Sad i Pasieka.

Od Wydawnictwa.

Od prenumeratorów otrzymujemy niezwykle dużo skarg i zażaleń na nieotrzymywanie pisma.

Niniejszem zawiadamiamy, że Sad i Pasieka jest wydawana i rozsyłana regularnie. Mamy dowody, że pismo ginie w niektórych urzędach gminnych.

Na skutek pretensji wysyłamy pismo powtórnie, narażając nie bogate wydawnictwo na poważne straty.

O ile nadal napłyną skargi, to przeciw winnym, bądź przywłaszczenia pisma, bądź nie akuratnego doręczenia, wystąpimy na drogę włąściwą. Nigdy nie zniesiemy aby nie szanowano cudzej własności.

Usilnie prosimy prenumeratorów i czytelników dopominać się o pismo w urzędach pocztowych i gminnych, zaś w razie nie otrzymania go zawiadomić Redakcję.

Przytem nadmieniamy, że pismo wysyłamy tylko tym osobom, które uiściły prenumeratę.

Prosimy też o wpłacanie prenumeraty.

Redakcja.

Od Zarządu Okęgowego Towarzystwa Pszczelniczego w Miechowie.

W dniu 13 sierpnia r. b. o godzinie 2 p. p. w Miechowie w sali Sejmiku pow., odbędzie kwartalne zebranie członków Towarzystwa Pszczelniczego.

Na zebraniu tym zostaną wygłoszone prelekcje z dziedziny ogrodnictwa i pszczelnictwa, przy pomocy przezroczy, a także zostaną załatwione sprawy bieżące.

Na zebranie to zaprasza się wszystkich członków Towarzystwa; goście mile widziani:

Zarząd.

Redaktor i Wydawca: JULJAN PIWOWARSKI.

Drukarnia St. Jeżewskiej w Miechowie.